

ENJOY TRADER VIC'S AROUND THE WORLD!

ATLANTA, GEORGIA
BANGKOK, THAILAND
BEVERLY HILLS, CALIFORNIA
EMERYVILLE, CALIFORNIA
BANGKOK, THAILAND
TAIPEH, TAIWAN
TOKYO, JAPAN
LONDON, ENGLAND
LOS ANGELES, CALIFORNIA
HAMBURG, GERMANY
MUNICH, GERMANY
ABU DHABI, U.A.E
AL AIN, U.A.E
DUBAI, U.A.E.
MANAMA, BAHRAIN
MUSCAT, OMAN
PALO ALTO, CALIFORNIA
RIYADH, SAUDI ARABIA
DUBAI, U.A.E.
SCOTTSDALE, ARIZONA
AMMAN, JORDAN
ALMATY, KAZAKHSTAN
DUBAI, U.A.E

THE ATLANTA HILTON
THE REMBRANDT HOTEL
THE BEVERLY HILTON
THE EMERYVILLE MARINA
THE MARRIOTT RESORT AND SPA
7 FL. 135 MIN SHENG E. RD., SEC. 3
THE NEW OTANI HOTEL
THE LONDON HILTON
THE LA LIVE
THE RADISSON SAS HOTEL
HOTEL BAYERISCHER HOF
THE BEACH ROTANA HOTEL AND TOWERS
THE AL AIN ROTANA HOTEL
THE CROWNE PLAZA HOTEL
THE RITZ-CARLTON HOTEL & SPA
HOTEL INTERCONTINENTAL
THE DINAH'S GARDEN HOTEL
THE RITZ CARLTON HOTEL
SOUK MADINAT JUMEIRAH
THE HOTEL VALLEY HO
REGENCY PALACE HOTEL
MOUNTAIN SKATING RINK MEDEN
DUBAI MARINA



At the end – Zum Schluss

JAPANESE GREEN TEA ICE CREAM WITH SAGO PEARLS	9,80	BANANA FRITTERS	8,90
Japanische Grüntee-Eiscreme mit Kokosnuss-Sagoperlen-Sauce		Gebackene Bananen mit Honig, Zitronen- und Rumsauce dazu Vanille-Eiscreme	
KONA ICE CREAM	11,80	TRADER VIC'S OWN CHEESE CAKE	7,80
– Am Tisch flambiert – Salat von tropischen Inselfrüchten mit Vanilleeis		“Unser” Käsekuchen wie Sie ihn noch nicht kennen	
COCONUT ICE CREAM	8,00	COCONUT MOUSSE	7,80
Kokonuss-Eiscreme		Kokosnussmousse	
SNOW BALL	8,50	JAMAICA CHOCOLATE MOUSSE	7,80
Kokonuss-Eiscreme mit Schokoladensauce		Schokoladenmousse mit Jamaika Rum	
TRADER VIC'S RUM ICE CREAM	9,50	LEMON SHERBET WITH VODKA	9,80
Trader Vic's Rum-Eiscreme mit Pralinensauce		Zitronensorbet mit Wodka	
TRADER VIC'S MIXED ICE CREAM . .	10,00	AKOLU SHERBET	8,90
Gemischtes Eis mit Kokosnuss-, Schoko- laden- und Rumeis, dazu Pralinensauce		Dreierlei Sorbets von Passionsfrucht Limonen und Himbeere	
PIUWA	12,00	COCONUT CRÈME BRÛLÉE WITH RASPBERRY SHERBET	10,80
Erdbeeren mit Curaçao auf Vanilleeis mit Rumbaba und Schlagsahne		Kokosnuss Crème Brûlée mit Himbeersorbet	

Fresh seasonal fruit – Frische, saisonale Früchte

PAPAYA	11,50
Papaya	
PINEAPPLE	10,00
Ananas	
RAMBUTAN	14,00
Rambutan	
MANGO	10,50
Mango	
STRAWBERRIES	10,00
Erdbeeren	



Unsere frischen Früchte werden auf gestoßenem Eis serviert.

ENJOY TRADER VIC'S

At the beginning – Am Anfang

Traditionell werden die Vorspeisen mit den Fingern gegessen, hinterher werden heiße Tücher gereicht.

BARBECUED SPARERIBS 9,20 aus dem chinesischen Ofen	CHICKEN WINGS 8,70 Knusprige Hähnchenflügel
CRAB RANGOON 9,60 Krabben-Mousse in knusprigem Teig	HAM AND CHEESE BINGS 9,00 Gebackene Käse-Schinkenbällchen
TRADER VIC'S OWN SMOKED SALMON 13,20 Hausgeräucherter Lachs aus unserem chinesischen Ofen auf gerösteten Weißbrotscheiben	TRADER VIC'S PANKO 10,20 Marinierte Rindfleischstreifen mit "Panko" paniert und frittiert
FRIED PRAWNS 16,80 Gebackene Riesengarnelen	COSMO TIDBITS 16,80 Eine kleine Vorspeisenauswahl mit Spareribs, Crab Rangoon Riesengarnelen und Schweinefleisch mit Sesam
PRAWNS MIMOSA 16,80 Riesengarnelen mit unserer Trader Vic's Butter überbacken	EGG ROLL 8,90 Unsere hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse-, Schinken- und Hühnerbruststreifen
LOMI LOMI POLYNESIAN 12,50 Lachs, wie er in Polynesien zubereitet wird	FRIED WON TON 8,90 Gebackene polynesishe Nudeltaschen
CHO CHO 9,70 Rindfleischspießchen in Sojasauce mariniert, zum selbst zubereiten über dem Hibachifeuer	THAI SATAY 10,00 Geflügelspießchen vom Grill in Kokosmilch und Curry mariniert mit würziger Erdnussauce und süß-sauren Salatgurken
ALMOND DUCK 13,20 Glasiertes Entenfleisch mit exotischen Gewürzen und Pflaumensauce	SPRING ROLLS 9,60 Hausgemachte, knusprige Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung und würziger Chilisauce
SALMON STICKS 10,50 Lachsspießchen in Hummer-Koriandersauce	VEGETABLES TEMPURA 10,20 Verschiedene Gemüse im Tempurateig mit Chili- und Wasabi Dip
DO-IT-YOURSELF MIAN KHAN SNACK WITH PEPPER LEAVES 15,50 Kleine Pfefferblätter zum selbst füllen mit Shrimps, Thunfischtatar, klein gehackten Limetten Chilischoten, Erdnüssen, Schalotten, Ingwer und gerösteten Kokosnussraspeln	FIVE CHINESE SPOONS 14,00 Thunfisch Sashimi, gegrillte Jakobsmuschel gebackener Won Ton, Palmenherzen mit Lachskaviar und grünem Papaya Salat



DIM SUM

Sechs Dim Sum
gefüllt mit Meeresfrüchten
im asiatischen Dampfkorbchen
mit zweierlei Dip-Saucen 12,90



Cream soups and clear broths – Suppen

PEKING SOUP	9,50	WON TON SOUP	8,80
Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerbrust, Glasnudeln Surimi-Crabmeat und Shiitake-Pilzen		Klare Hühnerbrühe mit gefüllten Nudeltaschen	
TOM KHA GAI	10,00	SPICY PRAWN SOUP TOM YAM GOONG	11,50
Kokosmilch-Hühnersuppe mit wildem Ingwer, Zitronengras und Austernpilzen		Säuerlich scharfe Garnelensuppe mit Austernpilzen, Champignons und Thai-Koriander	

Salads – Salate

GREEN PAPAYA SALAD	14,20	SPICY OCTOPUS SALAD	12,50
Würziger, grüner Thai-Papaya-Salat mit Crevetten, gerösteten Erdnüssen Tomaten, Gurken und Limettensaft		Pikanter Pulposalat mit Staudensellerie, Gurke roten Zwiebeln, Limette, Chili und Koriander	
MANGO-AVOCADO SALAD WITH GRILLED SCALLOPS OR PRAWNS	14,20	HEARTS OF PALM	9,20
Exotischer Mango-Avocado-Salat mit Tomaten, Ingwer, roten Peperoni und fruchtiges Mango Dressing Wahlweise mit gegrillten Jakobsmuscheln oder Garnelen		Palmenherzen in Thousand-Islands Dressing	
OUR OWN MIXED SALAD	8,40	CAESAR SALAD	10,30
Gemischter Salat „Trader Vic’s“		Am Tisch zubereiteter grüner Salat mit Sardellen, Parmesan und Weißbrotwürfeln	
AVOCADO SPECIAL	14,80	GREEN GODDESS	10,90
Ganze Avocado gefüllt mit Surimi und Crevetten		Gemischter Blattsalat mit Hühnerbruststreifen	
COSMO SALAD	8,90	CHEF SPECIAL SALAD	13,00
Salat von Artischocken, Sellerie und frischen Pilzen in Senfdressing		Salat von Avocado, Tomaten Palmenherzen, Sojakeimlingen Hühnerbruststreifen und Crevetten	

Trader Vic’s special salad dressings

- French dressing
- Mustard dressing
- Javanese dressing
- Green Goddess dressing
- Thousand-Islands dressing

Trader Vic's Classics

Klassische Trader Vic's Spezialitäten

<p>GRILLED SIAM PRAWNS 28,50 Riesengarnelen vom Grill mit Kokosmilch, pikanter roter thailändischer Currysauce und Duftreis</p>	<p>PRAWNS GRILLED 28,50 Riesengarnelen vom Grill mit zerlassener Zitronenbutter und glasierten Kartoffeln</p>
<p>FILLET OF SOLE TRADER VIC'S STYLE 40,50 Gebratene Seezungenfilets mit Crevetten in Hummersauce und glasierten Kartoffeln</p>	<p>PRAWNS PIRI PIRI 28,50 Riesengarnelen in Chiliöl gebraten mit Duftreis – scharf –</p>
<p>SCALLOPS AND PRAWNS SAN FRANCISCO 29,00 Jakobsmuscheln und Garnelen in Weißwein- und Vermouthsauce mit Croûtons und Duftreis</p>	<p>GRILLED SCALLOPS 29,00 Jakobsmuscheln vom Grill mit einer würzigen indonesischen Zitronengras-Ingwersauce, Pak Choi und Duftreis</p>
<p>SPICY TUNA FISH 28,50 Thunfischtranche in einer karamellisierten Ingwer-Zitronengras-Sojasauce mit Duftreis</p>	<p>RED SNAPPER GRILLED 25,50 Thailändisches Snapperfilet in einer würzigen, karamellisierten Ingwersauce auf Saisongemüse und Duftreis</p>
<p>MIXED SEA FOOD 29,50 Meeresfrüchte in aufgeschlagener Hummersauce mit Duftreis</p>	<p>SPINY LOBSTER THERMIDOR 48,00 Languste "Thermidor" in Estragon-Senfsauce mit Duftreis</p>



<p>MIXED GRILL 26,50 Rind-, Kalbs- und Schweine- medaillons, Lammkotelett und Speck vom Grill mit Madagaskar- Pfefferbutter, Sauce Béarnaise und Strohkartoffeln</p>	<p>VEAL WITH MOREL MUSHROOM OR LEMONBUTTER . . . 29,50 Gebratene Kalbsrückenscheiben in Morchelrahmsauce oder Zitronenbutter- sauce mit Sesamnudeln</p>
<p>SURF & TURF TRADER VIC'S STYLE 28,50 Gegrillte Garnelen und Rinderfilet auf sautiertem Pak Choi, dazu Sojakeimlinge und hawaiianisches Kartoffelgratin</p>	<p>PAPER THIN FILLET OF BEEF WITH MUSTARD SAUCE 29,00 – Am Tisch flambiert – Papierdünne Rinderfiletscheiben in würziger Senfsauce mit Duftreis</p>

Typical Trader Vic's

Curry Dishes – Curry Gerichte

CALCUTTA CURRIES

Unsere würzige Curry-Mischung
mit Meeresfrüchten oder Fleisch
nach Ihrer Wahl:

CHICKEN CURRY	18,30
Curry mit Hähnchen	
PRAWNS CURRY	27,50
Curry mit Riesengarnelen	
SPINY LOBSTER CURRY	46,50
Curry mit Languste	
LAMB CURRY	23,50
Würziges, indisches Lammcurry	
FILLET CURRY	28,50
Curry mit Rinderfiletstreifen	

THAI CURRIES

Zubereitet mit den traditionellen
Currymischungen aus Thailand

WOK VEGETABLES IN RED THAI CURRY	15,80
Wok Gemüse in rotem Thai Curry dazu servieren wir Duftreis	
MEDIUM HOT THAI CHICKEN CURRY	18,50
Rotes Thai Curry mit Hähnchen Kokosmilch, Bambussprossen und Thai Basilikum dazu servieren wir Duftreis	
HOT THAI BEEF CURRY	20,50
Würzig scharfes grünes Thai Curry mit Rindfleischstreifen und jungem Gemüse dazu servieren wir Duftreis	
ROASTED DUCK BREAST IN RED THAI CURRY	24,50
Gebratene Barbarie Entenbrust in rotem Thai Curry mit Ananas, Zwergtomaten Basilikum und Duftreis	

SUSU CURRIES

Susu heißt Creme -
Diese Curryzubereitungen
sind mild:

SUSU CHICKEN CURRY	18,30
Susu Curry mit Hähnchen	
SUSU SEA FOOD CURRY	29,50
Susu Curry mit Meeresfrüchten	
SUSU PORK MALAYAN	23,00
Susu Curry mit Schweinefiletstreifen	

SAMBALS

Zu allen Calcutta- und Susu Curry-
Gerichten servieren wir:

KOKOSNUSSFLOCKEN
ANANASWÜRFEL
KORINTHEN
PINIENKERNE
TOMATENWÜRFEL
SAMBAL OELEK
TRADER VIC'S CHUTNEY

Specialities from our Chinese oven

Spezialitäten aus unserem chinesischem Ofen

<p>BARBECUED SALMON 24,50 Heiß geräuchertes Lachssteak mit Kapernsauce und Petersilienkartoffeln</p> <p>BARBECUED TIGER PRAWNS 28,00 in Soja-Ingwer-Sauce mit grünem Spargel Kaiserschoten, Pak Choi und Duftreis</p> <p>BARBECUED FILLET MIGNON 30,50 Rinderfiletsteak vom Charolais-Rind mit Madagaskar-Pfefferbutter und hawaiianischem Kartoffelgratin</p> <p>BARBECUED PRIME RIBS "FOR TWO" pro Person 29,00 Würzige Hochrippe mit Saisongemüse aus dem Wok und hawaiianischem Kartoffelgratin "für Zwei"</p> <p>BARBECUED CHATEAUBRIAND "FOR TWO" pro Person 34,00 Doppeltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise, Grilltomate im Kartoffelkorbchen "für Zwei"</p>	<p>INDONESIAN LAMB ROAST 28,00 Mariniertes Lammrücken mit Mango Chutney und gebratenen Singapore Nudeln</p> <p>BARBECUED SADDLE OF VEAL 29,00 Mariniertes Kalbsrückensteak mit knackigem Wok-Gemüse und Duftreis</p> <p>BARBECUED CHICKEN BREAST HAWAIIAN 23,50 Saftige Hähnchenbrust aus dem chinesischen Steinofen in Pflaumensauce mit Banane, Ananas und Duftreis</p> <p>BREAST OF BARBECUED DUCK 26,50 Entenbrust mit polynesischen Gewürzen Ananas, Mango Chutney und hawaiianischem Kartoffelgratin</p> <p>BARBECUED SUCKLING PIG pro Person 36,50 (ab 14 Personen) Die große hawaiianische Spezialität! Ganzes Spanferkel aus dem chinesischen Ofen mit gebratener Banane und Ananas Paprika-Rosinenreis und Wok-Gemüse. Vier Tage Vorbestellung erbeten.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ROASTED PEKING DUCK TRADER VIC'S STYLE "FOR TWO" pro Person 29,50
 Knusprige junge Barbarie Ente auf Peking Art aus unserem chinesischem Ofen
 mit Pfannkuchen, Frühlingszwiebeln, Gurken und Hoisin-Pflaumensauce

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen auch gerne Duftreis.

Fresh from the garden – Frisch vom Garten

<p>BEAN SPROUTS & TOFU 7,80 Würzige Sojakeimlinge mit Frühlingszwiebeln und Tofu</p> <p>POTATO WEDGES 4,60 Gewürzte Kartoffelecken</p> <p>SNOW PEAS AND WATER CHESTNUTS 9,80 Kaiserschoten und Wasserkastanien aus dem Wok</p>	<p>CHINESE MIXED MUSHROOMS 8,50 Shiitake-, Austern-, Baumpilze und Champignons mit chinesischen Gewürzen aus dem Wok</p> <p>CHINESE LO-HON VEGETABLES 8,90 Saisongemüse aus unserem Wok</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

TRADER VIC

Spezial

BAH - MEE "MALAYAN" 17,00
Hühnerbrust, Riesengarnelen, Crevetten, Soja-
sprossen und Eiernudeln in malaysischen Gewürzen

VEGETARIAN BAH - MEE 11,00
Gebratene Eiernudeln mit sautiertem Gemüse
und indonesischen Gewürzen

CHICKEN WITH PINEAPPLE 16,90
Hühnerbrust in einer leichten
süß-sauer Sauce mit Wasserkastanien
Ananaswürfeln und Gemüseerauten

CASHEW CHICKEN 18,90
Hühnerbrust mit Pilzen,
Bambussprossen, Wasserkastanien
Sellerie und Cashewnüssen

CHICKEN CHOW-MEIN ... 16,90
Hühnerbrust mit schwarzen Pilzen
Bambussprossen, Chinakohl
und grünem Spargel
im knusprigen Nudelkorbchen

SZECHUAN CHICKEN ... 18,90
Marinierte Hühnerbrust mit chine-
sischen Gewürzen, Kaiserschoten
Bambussprossen und Szechuan-
Rettich-Gemüse

**SICHUAN CHILLI
CHICKEN** 18,90
Hühnerbrust mit gebratenem
Gemüse in Chilisauce

MONGOLIAN LAMB ... 27,00
Lammrückenscheibchen mit
Cashewnüssen, Bambuswürfeln
und Champignons in Hoisin Sauce

FUJI BEEF 20,80
Rindfleisch mit schwarzen Pilzen
chinesischem Gemüse und
knusprigen Reismudeln

SZECHUAN BEEF FILLET 29,50
Mariniertes Rinderfilet mit chine-
sischen Gewürzen, Kaiserschoten
Bambussprossen und Szechuan-
Gemüse

PEPPER BEEF 18,30
Pikantes Rindfleisch
mit Paprikagemüse

CHEF'S SPEZIAL

**BREAST OF PEACH
BLOSSOM DUCK** 29,50
Zarte Entenbrust und Keule mit knuspriger Haut
polynesischen Gewürzen, dazu Duftreis

CHICKEN BREAST TERI YAKI 23,50
Gegrillte Hähnchenbrust in Teri Yaki Sauce
mit Duftreis

**CRISPY SHANGHAI
SWEET AND SOUR DUCK** 24,80
Knusprige Ente mit süß-saurem
Shanghai Gemüse und Duftreis

Rice and Noodles - Beilagen -

SPECIAL FRIED RICE 4,10
Gebratener Reis

PAKÉ NOODLES 4,20
Sesam-Eiernudeln

NOODLES CHINESE STYLE 4,70
Eiernudeln mit Sojakeimlingen
im Wok gebraten

'S SPECIALS

Spezialitäten

SWEET AND SOUR PORK 17,50 Schweinefleischstreifen in süß-sauer Sauce mit Ananas, Wasserkastanien, Paprika und Staudensellerie, dazu Duftreis	SINGAPORE NOODLES WITH SHRIMPS 19,80 Nudeln mit Crevetten und Hühnerbruststreifen wie sie in Singapore zubereitet werden
SWEET AND SOUR PRAWNS 27,80 Gebackene Riesengarnelen in süß-sauer Sauce mit Tomaten, Wasserkastanien Ananas, Paprika und Lychees	XIAN GINGER SCALLOPS 27,50 Jakobsmuscheln aus dem Wok mit Ingwer, grünem Spargel Shiitake Pilzen und Duftreis
MIXED SPECIAL 26,00 Hühner- und Entenbrust mit Riesengarnelen buntem Gemüse und Nudeln mit Sojakeimlingen	KWANG TUNG CHICKEN FRIED RICE 16,80 Gebratener Reis mit Hühnerbruststreifen Cashewnüssen und Gemüse
SICHUAN CHILLI PRAWNS 28,50 Riesengarnelen mit gebratenem Gemüse in Chilisauce	CRISPY FRITTER OF GROUPER FILLET SERVED WITH CHINESE VEGETABLES 18,50 Zackenbarschfilet knusprig gebraten auf knackigem Wokgemüse

HAINAN CHICKEN 23,50 Im Bambuskörbchen gegarte Hühnerbrust mit Soja-Ingwer-Sauce, im Wok sautierten Sojakeimlingen und Lauchzwiebeln, dazu gebratener Reis und eine Tasse Hühnerconsommé

Stoßen Sie an auf Ihren kleinen Südsee-Ausflug zwischendurch.

Gerne planen wir Ihre private Geburtstagsfeier,
Ihren Betriebsausflug, Ihr Klassentreffen im Trader Vic's
oder auch exklusiv in unserer Menehune Bar.

EIN SÜDSEETRAUM WIRD WAHR.



Unser Team berät Sie gerne.